KABURGA DOLMASI

1 su bardağı pirinç
1 çay bardağı iri çekilmiş badem
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı su
2 çay kaşığı pulbiber
1 çorba kaşığı reyhan veya fesleğen
1 demet ince kıyılmış maydanoz
Tuz
Karabiber
Kaburga malzemesi:
1.5 kg kuzu kaburga (ön kol)
Yarım çorba kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı karabiber

Pirinci yıkayıp süzün. Tencerede tereyağını eritip pirinç ve bademi kavurun. Karışımın yarısını bir kaba alıp ayırın. Kalan karışıma 1 su bardağı su ekleyip pirinçler yumuşayıncaya kadar pişirin. Pilav soğuyunca pulbiber, tuz, karabiber, maydanoz, reyhan ve ayırdığınız pirinçli karışımı ekleyip karıştırın.
Kaburgayı iç pilavla doldurup sağlam bir iplikle dikin. Kaburga dolmasını büyük bir metal süzgece yerleştirin ve uygun bir kapakla kapatın. Süzgeci, içinde su bulunan büyük bir tencerenin üzerine yerleştirin (suyun süzgece değmemesine dikkat edin.) Buharda 3 saat pişirin.
Biber salçasına karabiber ve çok az su ekleyip karıştırın. Kaburga dolmasını fırın tepsisine alıp salçayı üzerine sürün. 190-200 derece ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 20 dakika pişirip. Servis yapın.

Not: Dolma yapacağınız kaburgayı kasapta özel olarak kestirip içini dolduracağınız kısmı cep şeklinde açtırın.

© lezzetler.com tarif no:45486 • adı:Kaburga Dolması • gönderen:flaş • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:47